

A photograph of the interior of Bar George, a restaurant with ornate wood paneling, a large chandelier, and round tables set for dining. The room features a red patterned carpet and large windows with decorative frames.

b
g

BAR GEORGE

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

416.364.1211 · EVENTS@OLIVERBONACINI.COM · OLIVERBONACINIEVENTS.COM

12 novembre 2025



DÉJEUNER & BRUNCH

Sélectionnez différents plats pour votre groupe!

prix par personne · comprend le café et le thé
minimum 10 commandes par unité

BAIES ET FRUITS FRAIS

10

BOULANGERIE

deux viennoiseries, confiture, boules de beurre

19

PAIN PERDU

brioche, sirop d'érable du Québec,
crème pâtissière à la vanille, petits fruits

20

PLATEAU DE SAUMON FUMÉ

saumon fumé, bagels aux graines de sésame,
fromage à la crème, citron, oignons, câpres

18

STATION DE YAOURT

créez votre propre

yaourt grec ou mangue & noix de coco avec graines de chia,
noix de coco râpée, granola, baies, fruits, sirop d'érable, chocolat noir

24

BUFFET CHAUD

œufs brouillés, bacon fumé au bois de pommier,
saucisses de déjeuner, pommes de terre cuites dans du gras de canard,
pain au levain

29

PLATEAU D'HUÎTRES

huîtres canadiennes, citron, mignonnette et sauce nasty

5.5 chacune

TABLE DE SUCRERIES BAR GEORGE

assortiment de mignardises

27

PAUSES

prix par perrsonne · minimum 10 commandes par unité
comprend le café et le thé

SALÉ

olives vertes, croustilles à la marmite, trempette faite maison
16

CHOIX SANTÉ

crudités, fruits, jus de fruits frais
22

DU FROMAGE, S'IL VOUS PLAÎT

fromages québécois selon la sélection du chef, crudités
26

TABLE DE SUCRERIES BAR GEORGE

assortiment de mignardises
27

BUFFETS DÎNER

prix par personne · minimum 20 personnes

PRÉSIDENT

SOUPE AUX CHAMPIGNONS

ciabatta

SALADE DE LAITUE VERTE

copeaux de légumes

—

SAUMON POÊLÉ

sauce miso

GNOCCHI POMODORO

sauce pomodoro, Parmigiano-Reggiano

—

LÉGUMES DU MARCHÉ

PURÉE DE POMMES DE TERRE

—

BISCUITS AU CHOCOLAT

PLATEAU DE FRUITS FRAIS

69

ROYAL

SOUPE AUX CHAMPIGNONS

ciabatta

SALADE DE LAITUE VERTE

copeaux de légumes

—

MACREUSE BRAISÉE

jus de cuisson braisé

SAUMON POÊLÉ

sauce miso

GNOCCHI POMODORO

sauce pomodoro, Parmigiano-Reggiano

—

LÉGUMES DU MARCHÉ

POLENTA

—

PLATEAU DE FRUITS FRAIS

TABLE DE DOUCEURS

mignardises variées

81

GOURMET

SOUPE AUX CHAMPIGNONS

ciabatta

SALADE DE BETTERAVES

fromage de chèvre

SALADE DE LAITUE VERTE

copeaux de légumes

SALADE D'ENDIVES

endives, fromage bleu, poire, noix de grenoble

—

MACREUSE BRAISÉE

jus de cuisson braisé

SAUMON POÊLÉ

sauce miso

GNOCCHI POMODORO

sauce pomodoro, Parmigiano-Reggiano

—

LÉGUMES DU MARCHÉ

POLENTA

—

TABLE DE DOUCEURS

mignardises variées

102

les menus et les prix indiqués sont sujets à changement en fonction de la disponibilité saisonnière

les prix excluent les taxes et les pourboires



MENU DU SOIR

prix par personne
comprend le pain, le café et le thé

L'OUTREMONT

CRÈME DE CHAMPIGNONS

fricassée de shimeji et maitake,
croustilles de socca
ou

SALADE DE LAITUE BG

cheddar Avonlea vieilli, vinaigrette aux algues et
babeurre, jaune d'œuf
—

STEAK DU MAJORDOME

purée de pommes de terre, légumes du marché,
sauce Reform
ou

SAUMON BIO

purée de pommes de terre et poireaux,
fleurettes de brocoli, sauce crémeuse au miso,
huile de poireaux fumés
—

SPIRALE AUX BLEUETS

biscuit sablé reconstitué aux amandes, confit bleuets-lime,
mousse au yogourt, meringue
85

HAMPSTEAD

CRÈME DE CHAMPIGNONS

fricassée de shimeji et maitake,
croustilles de socca
ou

SALADE DE LAITUE BG

cheddar Avonlea vieilli, vinaigrette aux algues et
babeurre, jaune d'œuf
ou

SALADE DE BETTERAVES

fromage de chèvre, vinaigrette au sherry, physalis,
sarrasin confit, huile de mandarine
—

SAUMON BIO

purée de pommes de terre et poireaux,
fleurettes de brocoli, sauce crémeuse au miso,
huile de poireaux fumés
ou

GNOCCHI

sauce pomodoro, parmesan, huile de basilic
ou

POITRINE DE POULET

pommes de terre confites, champignon king oyster,
purée de champignons, sauce Périgueux
—

BÛCHETTE AUX NOISETTES

Mona Lisa aux noisettes, noisettes croustillantes, mousse
au chocolat au lait, lait fouetté, ganache au chocolat,
noisettes favorites
ou

DÉLICE DES CARAÏBES

biscuit sablé reconstitué à la noix de coco, crème au
fruit de la passion, mousse à la vanille, gelée de mangue,
ganache fouettée à la vanille, gelée mangue-lime
95

MENU DU SOIR

prix par personne
comprend le pain, le café et le thé

LE MONT ROYAL

CRÈME DE CHAMPIGNONS

fricassée de shimeji et maitake, croustilles de socca
ou

SALADE DE LAITUE BG

cheddar Avonlea vieilli, vinaigrette aux algues et babeurre, jaune d'œuf
ou

CRUDO D'HAMACHI

à la noix de coco, jalapeño mariné, concombre libanais, oignon rouge, huile de menthe
—

RISOTTO AU HOMARD

sauce Caroline, lime kaffir, huile de menthe, micropousse de coriandre
ou

POITRINE DE POULET

pommes de terre confites, champignon king oyster, purée de champignons, sauce Périgueux

BŒUF WELLINGTON

filet mignon enrobé de pâte, duxelles de champignons, prosciutto, purée de panais, asperges,
gelée du Québec, sauce au poivre vert
—

BÛCHETTE AUX NOISETTES

Mona Lisa aux noisettes, noisettes croustillantes, mousse au chocolat au lait,
lait fouetté, ganache au chocolat, noisettes favorites
ou

DÉLICE DES CARAÏBES

Biscuit sablé reconstitué à la noix de coco, crème au fruit de la passion, mousse à la vanille,
gelée de mangue, ganache fouettée à la vanille, gelée mangue-lime
ou

FROMAGES QUÉBÉCOIS

pain au levain, petits fruits, marmelade

120



PLATEAUX DE RÉCEPTION

prix par personne · minimum 10 commandes par unité

CRUDITÉS

sauce à trempette maison

9

BAIES ET FRUITS FRAIS

10

PLATEAU DE SAUMON FUMÉ

blinis, oignons, câpres, aneth

18

PLATEAU DE CHARCUTERIES

cornichons maison, moutarde, toasts

18

PLATEAU DE CREVETTES ET D'HUÎTRES

crevettes du golfe froides, huîtres des régions côtières,
mignonnette, sauces Marie Rose et sauce nasty

28

FROMAGES QUÉBÉCOIS

marmelade, pain au levain, petits fruits

20

TABLE DE SUCRERIES BAR GEORGE

assortiment de mignardises

27



CANAPÉS PASSÉS

prix à l'unité, minimum de deux douzaines par unité

DANS NOS JARDINS

TARTARE DE BETTERAVE sarrasin soufflé, physalis	5
TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS shimeji marinés	5
ARANCINI champignons, cheddar fumé et aïoli au safran	5
BOUCHÉES DE CHAMPIGNONS champignons sautés, riz soufflé	6
TARTELETTE À LA TOMATE DU QUÉBEC basilic	6
TRUFFE AU RAISIN fromage de chèvre, canneberge, flocons de noix de coco	6
ROULEAU DE PRINTEMPS sauce chili sucrée	6
BOUCHÉES DE MAC & CHEESE À LA TRUFFE aïoli à la truffe	7

VIANDES

DEVILS ON HORSEBACK prunes enrobées de bacon, amandes, moutarde Biff's	6
TARTARE DE BŒUF mayonnaise aux huîtres sur croustille de socca	6
TOAST À LA MORTADELLE parmigiano-reggiano	9
MINI BURGER AU POULET sauce ravigote, laitue, pain brioché	9
BROCHETTE DE STEAK glaçage au ponzu, sauce chimichurri	9
FOIE GRAS AU TORCHON fond de tartelette, poudre de cacao, gelée du Québec	9
MINI BURGER AU BŒUF mayonnaise au vinaigre de malt, cheddar, pain brioché	10
CÔTELETTES D'AGNEAU sauce chimichurri à la menthe	10

FRUITS DE MER

HUÎTRES CANADIENNES huîtres de l'est et de l'ouest, garniture	5,50
TARTARE DE SAUMON coriandre, vinaigrette épicée	7
SAUMON FUMÉ blini, yogourt, aneth	7,50
CREVETTES GRILLÉES sauce Caroline, coriandre	8
SANDWICH AU HOMARD brioche, mayonnaise épicée	15

SUCRERIES

PÂTES DE FRUITS	4,75
BROWNIE	5,75
CHOUX PRALINÉS	5,75
MACARON	5,75
MINI GÂTEAU	5,75
FINANCIER framboise	5,75
MADELEINE mûre-lime ou citron	5,75
TARTELETTE framboise, fruit de la passion, citron, fruits	6,50
GUIMAUVE	6,50
SABLÉ chocolat, vanille	6,50
BÛCHETTE À LA VANILLE biscuit à l'amande, crème au fruit de la passion	6,50
BÛCHETTE AU CHOCOLAT biscuit aux noisettes, mousse au chocolat	6,50
BOULE AU CHOCOLAT sablé au cacao	6,50
MINI MILLE-FEUILLE crème pâtissière à la vanille	6,50

MENU ENFANTS

prix par enfant

PÂTES

sauce pomodoro, parmesan

ou

DOIGTS DE POULET

frites, mayonnaise

-

CRÈME GLACÉE

petits fruits

25



BOISSONS

prix au verre

SANS ALCOOL

JUS EN BOUTEILLE Pomme, canneberge, orange, pamplemousse (300 ml)	4
BOISSONS GAZEUSES Coke, Coke Diète, Sprite, soda gingembre (355 ml)	4
CAFÉ ET THÉ Café fraîchement infusé, thés spécialisés assortis	4,50
EAU MINÉRALE PLATE OU PÉTILLANTE (750 ml)	9
JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES PRESSÉ À FROID Sélection saisonnière (250 ml)	9
GRÜVI Secco sec, rosé pétillant, assemblage rouge sec (250 ml)	10
FIN SODA Camerise, aperitivo, citron-verveine, rhubarbe (250 ml)	10
PICHET DE JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES PRESSÉ À FROID Sélection saisonnière (1 l)	25

STATION DE CAFÉ NESPRESSO

SECOND FLOOR (6–40 personnes)

1 heure	par personn	9.50
2 heures	par personn	16

BALLROOM (45–100 personnes)

1 heure	par personn	7.50
2 heures	par personn	14
3 heures	par personn	20
6 heures	par personn	30

STATIONS

EAU AROMATISÉE	moins de 100	35
Bleuet-orange ou concombre-citron	plus de 100	50

BIÈRES ET CIDRES

EN PRESSION

Peroni	10
--------	----

BIÈRE

Peroni Nastro Azzurro	10
Asahi	12
Krombacher Pilsner	12

CIDRES

Fleuri Klaus	12
Fleuri Rose	12

SANS ALCOOL (355ml)

Peroni Libera 0%	10
------------------	----

CANETTES ARTISANALES

4 Origines West by Sud-Ouest IPA	15
4 Origines Botanik	15
Dominion City Sunsplit IPA	15
Les Grands Bois L'île de la Nuit Stout	15

menus and pricing are subject to change based on seasonal availability

prices exclude tax & gratuity

BOISSONS

prix au verre

COCKTAILS

MANHATTAN

whisky Crown Royal Canadian	14
bourbon Jim Bean	20
rye Canadian	20
bourbon Bulleit	24
bourbon Buffalo Trace	26

OLD FASHIONED

bourbon Wild Turkey	20
bourbon Jim Bean	20
whiskey Jack Daniel's	20
bourbon Maker's Mark	24
bourbon Buffalo Trace	26
bourbon Woodford Reserve	28

NEGRONI

gin Tanqueray	16
gin Bombay Sapphire London Dry	16
gin Hendrick's	22
gin Botanist	24

LONDON MULE	16
-------------	----

TOM COLLINS	16
-------------	----

MARTINI

gin Bombay Sapphire London Dry	18
vodka Ketel One	18
gin Tanqueray	18
vodka Belvedere	30
gin Hendrick's	30

BAR

SÉLECTION PREMIUM

	moyenne par once	14
Vodka Ketel One, gin Hendrick's, rhum Plantation Original Dark, rye Crown Royal, bourbon Bulleit, scotch Johnnie Walker Black Label, téquila Espolòn Blanco		

SÉLECTION ULTRA-PREMIUM

	moyenne par once	18
Vodka Belvedere, gin Tanqueray No. 10, rhum Zacapa Centenario No. 23, rye Lot No. 40, bourbon Buffalo Trace, scotch Glenmorangie 10 ans, téquila Don Julio Blanco, mezcal Convite Esencial		

CARTE DES VINS

MOUSSEUX

Fiol Prosecco, Italy	75
G.H. Martel 'Victoire' Prestige Brut, Champagne, France	190
Laurent-Perrier Cuvée Brut Rosé, Champagne, France	380
Piper-Heidsieck Rare, Champagne, France	980

ROSÉ

Château Miraval, Côtes de Provence, France	100
--	-----

BLANC

Trapiche 'Zaphy' Chardonnay, Mendoza, Argentina	60
Domaine Bousquet Chardonnay, Mendoza, Argentina	78
M. Chapoutier 'Belleruche', Côtes-du-Rhône, France	85
Bolla 'Retro' Pinot Grigio, Valdadige, Italy	81
Maison Louis Latour Mâcon-Lugny Les Genièvres, France, Bourgogne	115

ROUGE

Trapiche Malbec Réserve, Mendoza, Argentina	60
Domaine Bousquet Cabernet Sauvignon, Valle de Uco, Mendoza, Argentina	78
M. Chapoutier 'Belleruche', Côtes-du-Rhône, France	85
Dominique Raimond La Réserve de Mayne Valentin, Côtes de Bordeaux, France	110
Villa Antinori Toscana, Tuscany, Italy	118

Vous ne savez pas quoi choisir? Veuillez faire parvenir votre choix de menu et votre gamme de prix pour les vins à votre spécialiste d'événement.

Notre sommelier se fera un plaisir de vous aider à faire votre sélection, en recommandant notamment certains vins sans additifs ou presque qui ne figurent pas au menu.

FORFAITS BAR

prix par personne· minimum de 100 invités

SÉLECTION ÉLARGIE

Bar ouvert pendant une heure avant le repas et pendant trois heures après le repas

BAR

Vodka Ketel One, gin Tanqueray, rhum Plantation Original Dark,
rye Crown Royal, bourbon Bulleit, scotch Johnnie Walker Black Label,
téquila Tromba Blanco

VINS DE LA MAISON

BIÈRE ET CIDRE

Sélection standard et élargie

SANS ALCOOL

Boissons gazeuses, jus

70

RENSEIGNEMENTS SUR LES RÉSERVATIONS ET FOIRE AUX

QUELLES SONT LES CAPACITÉS DES SALLES?

	Salle à manger (Ronde)	Salle à manger (Rectangulaire)	Réception	Réunion	Disposition en U	Cérémonie
Robson	10	22	30	12	9	20
Strathcona	43	56	60	20	23	60
Algonquin	20	32	40	16	17	40
Président	N/A	14	30	14	N/A	N/A
Président & Griffin Pub	N/A	N/A	50	N/A	N/A	N/A
Père Lacombe	N/A	N/A	N/A	12	N/A	N/A
Rogers	6	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

À QUEL MOMENT LES SALLES SONT-ELLES DISPONIBLES?

Les réservations sont effectuées selon le principe du « premier arrivé, premier servi », en fonction de la disponibilité.

Déjeuner	Du lundi au vendredi	De 7 h à 10 h
Dîner	Du lundi au vendredi	De 11 h 30 à 14 h 30
Brunch	Le samedi et le dimanche	De 10 h à 14 h 30
Souper	Du lundi au dimanche	De 17 h 30 à minuit

**Une prolongation de l'évènement est possible au-delà de l'heure de fin prévue. Des frais de 400 \$ par heure (plus taxes) pourraient être facturés. Pour en savoir plus, veuillez en discuter avec votre gestionnaire d'évènement.*

DES FRAIS S'APPLIQUENT-ILS POUR L'UTILISATION DE L'ESPACE?

En règle générale, nous n'exigeons aucuns frais pour l'utilisation de l'espace, pourvu que le montant minimum soit dépensé en mets et en boissons. L'équipe de gestion des événements se réserve toutefois le droit d'exiger des frais selon le type d'évènement. Par exemple, les événements particuliers comme les séances photos pourraient entraîner des frais.

QUEL EST LE MONTANT MINIMAL À DÉPENSER?

Les montants minimums pour les salles dépendent de tous les mets et boissons consommés, à l'exception des taxes (14,975 %) et des pourboires (18 %). Si ce seuil n'est pas atteint, la différence entre celui-ci et le montant dépensé figurera sur la dernière facture, sous le nom F&B Top Upop. Les jours fériés entraînent des coûts additionnels de 150 %.

À QUEL MOMENT LE NOMBRE FINAL D'INVITÉS DOIT-IL ÊTRE SOUMIS?

Le nombre final garanti d'invités présents à l'évènement doit être soumis au moins deux jours ouvrables avant sa tenue (fins de semaine exclues). Veuillez noter que si nous ne l'avons pas reçu deux jours avant l'évènement, le nombre inscrit au contrat sera considéré comme étant le nombre d'invités garanti. La facturation est établie selon le nombre le plus élevé : soit selon le nombre d'invités présents à la réception, soit selon le nombre de personnes indiquées dans le contrat.

DES FRAIS S'APPLIQUENT-ILS POUR L'UTILISATION DES SALLES PRIVÉES?

En règle générale, nous n'exigeons aucuns frais pour l'utilisation de l'espace, pourvu que le montant minimum soit dépensé en mets et en boissons. L'équipe de gestion des événements se réserve toutefois le droit d'exiger des frais selon le type d'évènement (par exemple pour les séances photos et d'autres événements particuliers).

RENSEIGNEMENTS SUR LES RÉSERVATIONS ET FOIRE AUX

FOURNISSEZ-VOUS DE L'ÉQUIPEMENT AUDIOVISUEL?

Encore Global est le fournisseur officiel d'Oliver & Bonacini (O&B) en matière de services audiovisuels. Pour coordonner vos besoins à cet égard, veuillez écrire à l'adresse marc.boileau@encoreglobal.com. Les autres fournisseurs de services audiovisuels doivent déboursier un montant minimal de 2 500 \$ pour avoir accès aux installations, détenir une assurance et communiquer avec un technicien AV d'Encore Global pour toute interaction avec l'équipement situé sur le site. N'oubliez pas que l'ajout d'équipement AV peut modifier la capacité de la salle.

QUELS SONT LES SERVICES ET PRODUITS FOURNIS PAR BAR GEORGE?

Les services suivants sont offerts gratuitement:

- Personnel de service
- Tables et chaises
- Vaisselle, ustensiles et verrerie de base
- Bougies votives
- Menus personnalisés imprimés à chaque place assise
- Numéros de table

POUVEZ-VOUS NOUS RECOMMANDER DES MUSICIENS, FLEURISTES, PÂTISSIERS ET AUTRES?

Bien sûr, avec plaisir! Pour en savoir plus, veuillez en discuter avec votre gestionnaire d'évènement.

REPAS DES FOURNISSEURS

Un repas peut être offert aux fournisseurs sur demande. Le prix dépend du menu sélectionné et du nombre de services que vous souhaitez leur offrir.

Y AURA-T-IL UN BAR INSTALLÉ DANS LA SALLE?

Pour les événements au premier étage (Rogers, Père Lacombe, Président), il n'est pas nécessaire d'installer un bar satellite. Pour tous les événements au deuxième étage (Algonquin, Robson, Strathcona), un bar est fortement recommandé afin d'accélérer le temps de service et d'améliorer l'expérience globale de vos invités. Pour ajouter un bar à votre événement, des frais de 200 \$ (plus taxes et pourboire) seront ajoutés à votre dernière facture. Veuillez discuter avec votre gestionnaire d'évènement pour profiter de recommandations.

COMMENT LES COÛTS DES BOISSONS SONT-ILS GÉRÉS?

Les boissons (alcooliques ou non) sont facturées en fonction de la consommation par verre, plus les taxes et pourboires. Nous n'offrons pas de forfaits de bar à prix fixe par personne pour les groupes de moins de 100 invités. Nous pouvons toutefois vous proposer un bar avec paiement en espèces. Les vins sont sélectionnés parmi notre liste actuelle et facturés par bouteille ouverte. Conformément aux règlements sur les permis d'alcool, nous ne sommes pas en mesure d'autoriser nos clients à apporter leur propre vin ou alcool. Veuillez toutefois nous faire connaître vos préférences, afin que nous puissions vous aider à trouver un choix comparable dans notre liste. Veuillez noter que nous pouvons uniquement servir le vin figurant sur notre liste.

COMMENT LE MENU EST-IL DÉTERMINÉ ?

Tous les produits alimentaires pour les événements privés sont sélectionnés à partir de notre menu de saison. Vous pouvez apporter des modifications aux menus; les prix seront ajustés en conséquence. Les mets sont soumis aux prix actuels du marché. Votre gestionnaire d'évènement peut vous aider à personnaliser vos sélections afin d'optimiser l'expérience de vos invités.

PROPOSEZ-VOUS DES PLATS CASHER?

Nous ne sommes pas en mesure d'offrir des plats casher. Si certains de vos invités requièrent un repas casher, veuillez communiquer avec votre gestionnaire d'évènement. Vous devrez lui fournir une facture du fournisseur du repas, et des frais de 20 % seront ajoutés à votre dernière facture pour le repas provenant de l'extérieur. Aucun autre aliment provenant de l'extérieur ne sera accepté sur les lieux, sauf dans des circonstances spéciales.

RENSEIGNEMENTS SUR LES RÉSERVATIONS ET FOIRE AUX

QUELLES AUTRES DÉPENSES DOIS-JE PRÉVOIR?

Veillez tenir compte des éléments ci-dessous à titre de coûts communs. Pour obtenir une estimation de coûts, veuillez vous adresser à un gestionnaire d'évènement.

- Frais de cérémonie (indiqués dans le contrat) : 400 \$ + taxes (facturés le cas échéant)
- Assurance : 150 \$ + taxes
- Frais de nettoyage : 150 \$ + taxes (facturés le cas échéant)
- Frais d'entreposage : 50 \$/jour
- Frais de main-d'œuvre : en fonction des besoins
- Redevances pour la licence musicale de la SOCAN (mandat gouvernemental) : montant unique déterminé en fonction de la capacité de la salle
- Redevances pour la licence musicale de la RÉ:SONNE (mandat gouvernemental) : montant unique déterminé en fonction de la capacité de la salle

EXIGEZ-VOUS DES FRAIS DE COUPE DE GÂTEAU?

Les seuls mets permis de l'extérieur sont les gâteaux et les mini gâteaux de fête. Les frais par personne sont fonction de votre nombre d'invités confirmé.

Station de mini gâteaux	5 \$ par invité
Gâteau (dressé par le chef avec garniture)	5 \$ par invité

QUI SERA MA PERSONNE-RESSOURCE LE JOUR DE L'ÉVÈNEMENT?

Un gérant de restaurant ou d'évènement de Bar George sera votre point de contact sur place dès votre arrivée et pour toute la durée de votre évènement.

DE QUOI DOIS-JE TENIR COMPTE PAR RAPPORT AU DÉROULEMENT DE L'ÉVÈNEMENT?

Assurez-vous de tenir compte des éléments suivants par rapport au déroulement de votre évènement. Votre gestionnaire d'évènement peut répondre à toutes vos questions, notamment à propos de ce qui suit:

- Cocktails et canapés; pendant combien de temps?
- Places assises; selon le nombre d'invités final et le rythme du groupe, l'installation des invités peut prendre de 10 à 20 minutes
- Présentations officielles, premiers toasts et discours de bienvenue
- Prise des commandes; prévoir au moins 15 minutes
- Discours; pour plus de fluidité, nous recommandons de planifier les discours après la prise des commandes, avant le premier service ou entre deux services
- Présentation formelle ou conférencier invité; veuillez vous adresser au gestionnaire attitré à votre évènement pour coordonner le service en fonction des présentations prévues

BAR GEORGE DISPOSE-T-IL D'UN PARC DE STATIONNEMENT?

Bar George possède un parc de stationnement souterrain. Un maximum de cinq places peut être réservé par évènement. Veuillez fournir une liste de noms à votre gestionnaire d'évènement et lui indiquer si les frais de stationnement doivent être facturés à chaque personne ou sur la dernière facture. Vous trouverez des espaces de stationnement supplémentaires au Superior Parking au 1414, rue Drummond.

POUVONS-NOUS FUMER SUR LE SITE?

Veillez prendre note que Bar George est un établissement sans fumée conformément à La loi concernant la lutte contre le tabagisme et aux règlements municipaux applicables. Il est donc interdit de fumer chez Bar George et dans les environs.

RENSEIGNEMENTS SUR LES RÉSERVATIONS ET FOIRE AUX

COMMENT LES PAIEMENTS PEUVENT-ILS ÊTRE EFFECTUÉS?

Le contrat signé et l'acompte de 500 \$ par salle sont requis pour confirmer la date et l'espace voulus pour l'évènement; ce montant est payable par carte de crédit, traite bancaire ou chèque certifié. Le solde doit être payé par carte de crédit ou en espèces une fois l'évènement terminé. Si vous louez l'entièreté du restaurant, veuillez vous adresser à votre gestionnaire attitré concernant les informations de paiement et de facturation.

POUVONS-NOUS SÉPARER LA FACTURE?

Nous n'offrons pas la possibilité de séparer la facture lors d'évènements. Tout vous sera présenté sur une seule facture à la fin de l'évènement. Nous faisons toutefois preuve de souplesse quant au format de la facture. Voici les options qui vous sont offertes:

- Une facture pour les mets (avec l'acompte) et une autre pour les boissons
- Une facture pour les mets (avec l'acompte), et toutes les boissons sont payées au bar (les invités commandent et paient immédiatement leurs consommations)
- Une seule facture est produite, mais le paiement peut être fait avec un maximum de trois cartes différentes

QUELLE EST VOTRE POLITIQUE D'ANNULATION?

Pour la réservation de salles privées individuelles, votre acompte est entièrement remboursable si l'annulation est reçue 14 jours ou plus avant la tenue de l'évènement. Si l'avis d'annulation est reçu avec moins de 14 jours de préavis, l'acompte ne sera pas remboursé. Si l'avis d'annulation est reçu avec moins de 48 heures de préavis, nous vous facturerons le prix minimum pour la salle (plus les taxes et pourboires applicables).

Pour la location du restaurant entier et les réservations d'évènements particuliers, les acomptes ne sont pas remboursables.

EST-CE POSSIBLE DE VISITER LES SALLES?

Si vous souhaitez effectuer une visite des lieux, veuillez communiquer avec le directeur des évènements ou votre gestionnaire attitré pour confirmer la date et l'heure. Les visites sont seulement possibles sur demande, du lundi au vendredi, de 10 h à 16 h.

QUELLE ADRESSE DOIS-JE UTILISER POUR MES INVITATIONS?

Bar George

1440, rue Drummond
Montréal (Québec) H3G 1V9

Pour toute demande liée aux réservations, veuillez contacter:

events@bargearge.ca
514.669.9246